

REZEPTE FÜRS MITTAGESSEN

KARTOFFEL-BOHNEN-TOPF

- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 200g grüne Bohnen (frisch oder TK)
- Gemüsebrühe
- 4 Scheiben roher Schinken
- 2 Tomaten
- 1 TL Pflanzenöl
- 1–2 EL Balsamicoessig
- 1/2 TL getrocknetes Bohnenkraut
- Jodsalz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, würfeln und mit Bohnen in kochender Gemüsebrühe ca. 12–15 Minuten garen. Schinken und Tomaten würfeln. Öl erhitzen und Schinken darin knusprig braten. Kartoffeln und Bohnen abgießen, zurück in den Topf geben. Sofort Schinken und Tomaten dazugeben. Mit Essig, Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

TIP: Schmeckt warm und kalt!